















Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a	Pastina asciutta in bianco Ricotta Verdure frullate Frutta di stagione	Crema di verdure con pastina Carne di pollo frullata Verdure frullate Frutta di stagione	Riso in brodo vegetale Purea di lenticchie decorticate Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina asciutta in bianco Carne di manzo frullata Zucchine al vapore Frutta di stagione	Pastina con crema di zucchine Filetto di merluzzo al vapore Verdure frullate Frutta di stagione
2 ^a	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno (1/2 porz.) Verdure frullate Frutta di stagione	Riso in bianco Carne di tacchino frullata Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina asciutta in bianco Purea di piselli Verdure frullate Frutta di stagione	Riso in brodo vegetale Filetto di platessa al vapore Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina asciutta in bianco Purea di lenticchie decorticate Zucchine al vapore Frutta di stagione
3 ^a	Pastina con crema di zucchine Robiola Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Purea di piselli Verdure frullate Frutta di stagione	Crema di verdure con orzo Frittata al forno (1/2 porz.) Zucchine al vapore Frutta di stagione	Riso in bianco Carne di manzo frullata Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina asciutta in bianco Filetto di merluzzo al vapore Verdure frullate Frutta di stagione
4 ^a	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno (1/2 porz.) Verdure frullate Frutta di stagione	Crema di verdure con pastina Filetto di merluzzo al vapore Zucchine al vapore Frutta di stagione	Riso in brodo vegetale Ricotta Verdure frullate Frutta di stagione	Pastina asciutta in bianco Purea di lenticchie decorticate Verdure frullate Frutta di stagione	Riso in bianco Carne di pollo frullata Verdure frullate Frutta di stagione

Note: La base della pappa è sempre brodo vegetale preparato con verdure fresche carote, patate, zucchine a cui si aggiungono 2-3 cucchiaini di passato di verdure, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Le verdure di condimento dei primi piatti saranno frullate. I secondi piatti saranno sempre tritati o frullati in base alla capacità di deglutizione. Le lenticchie utilizzate saranno decorticate e la pastina di piccolissima pezzatura. Non è prevista l'aggiunta di dadi o sale. Olio extravergine d'oliva usato come condimento esclusivo. Alternare la frutta mela, pera, banana omogeneizzata in purea (senza zuccheri aggiunti).

LEGENDA

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
-  LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incluso lattosio)
-  SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
-  LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

-  CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
-  ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
-  FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI
-  SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
-  MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

-  UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
-  SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
-  SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI